

LES ENTREES

La salade de chèvre chaud de l'Aber Benoît, poitrine fumée

La petite : 9,40 €

La grande : 14,10 €

Soupe de poissons maison aux croûtons dorés

8,80 €

Clafoutis maison de magret fumé, espuma de petits pois et

tomates confites

8,00 €

Pressé de crabe « du coin » au guacamole

8,00 €

Terrine maison de foie gras, chutney mangue-papaye et

marmelade d'oignons rosés de Bretagne

12,90 €

Les huitres de Prat-ar-Coum n°3 (possibilité de panacher) CREUSES

Les 6 : 10,00 € Les 9 : 15,00 € Les 12 : 20,00 €

PLATES

Les 6 : 12,00 € Les 9 : 18,00 € Les 12 : 24,00 €

Flan de corail d'oursin à l'ail noir et aux gambas

12,90 €



LES PLATS

| | |
|--|---------|
| Risotto de gambas flambées au cognac, parmesan | 21,90 € |
| Penne au pesto maison et jambon serrano | 13,40 € |

LES POISSONS

| | |
|---|---------|
| Filet de lieu jaune poêlé, fumet au thym-citron | 15,00 € |
| Steak d'espadon grillé au sésame | 19,80 € |
| Kig ha farz de lotte | 19,80 € |
| Le poisson du marché (consulter l'ardoise) | |

LES VIANDES

| | |
|---|---------|
| Tranche de lard croustillant à la crème de poireaux | 15,00 € |
| Carré d'agneau rôti, jus de viande à l'estragon | 19,80 € |
| Bavette d'ailou VBF, frites | 15,00 € |
| Tartare de bœuf (cru ou aller-retour) VBF, frites | |
| 250gr : 15,40 € 400gr : 24,60 € | |
| Le burger du pot de beurre VBF, frites | 13,70 € |



LA FORMULE DU MIDI (sauf dimanche et jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert **16,50 €**

Plat du jour **12,00 €**

Entrée + Plat

Ou **13,40 €**

Plat + Dessert

MENU MOUTIC 8,00 €

(Midi et soir jusqu'à 10 ans)

1boisson au choix

Jambon frites

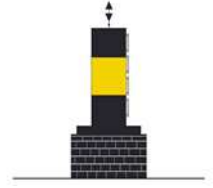
Ou

Steak haché frites

Ou

Poisson frites

Glace 2 boules



MENU à 25 euros

6 huîtres creuses n°3 de Prat-ar-Coum

Ou

Clafoutis maison de magret fumé, espuma de petits pois et tomates confites

Ou

Pressé de crabe « du coin » au guacamole

Filet de lieu jaune poêlé, fumet au thym -citron

Ou

Tranche de lard croustillant à la crème de poireaux

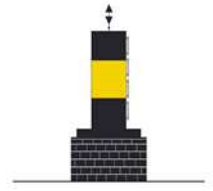
Panacotta maison au thé chai du « Ty room », coulis d'ananas et langue de chat

Ou

Glace 2 boules

Ou

Poire pochée maison, crème chocolat et tuile dentelle



MENU à 35 euros

3 huitres creuses et 3 huitres plates de Prat-ar-Coum

Ou

Terrine maison de foie gras chutney mangue-papaye et marmelade d'oignons rosés de Bretagne

Ou

Flan de corail d'oursin à l'ail noir et aux gambas

Steak d'espadon grillé au sésame noir

Ou

Carré d'agneau rôti, jus de viande à l'estragon

Ou

Kig ha farz de lotte

Dessert au choix

(supplément de 2,50 € pour le café gourmand et l'assiette de fromage)



LES DESSERTS

| | |
|---|--------|
| Crème brûlée maison à la vanille | 6,60 € |
| Panacotta maison au thé chai du « Ty room », coulis d'ananas et langue de chat | 6,40 € |
| Poire pochée maison, crème chocolat et tuile dentelle | 6,40 € |
| Moelleux au chocolat maison (cuisson 10 min) | 6,80 € |
| Assiette de trois fromages de chèvre de l'Aber Benoît | 7,00 € |
| Café gourmand (mignardises maison) | 7,00 € |

LES GLACES

Les crèmes glacées : vanille, chocolat, rhum-raisins, noix de coco, caramel au beurre salé, menthe-chocolat.

Les sorbets : fraise, citron, framboise, mangue, pêche de vigne, pomme verte, abricot.



LES COUPES GLACEES

Coupe le pot de beurre

6,80 €

1 boule vanille, 1 boule chocolat, banane, caramel au beurre salé, chantilly

Coupe le Libenter

6,90 €

2 boules vanille, pruneaux à l'armagnac, chantilly

Coupe charlic

6,90 €

2 boules vanille, éclats de spéculos, kremmig, chantilly

Chocolat liégeois ou café liégeois

6,50 €

1 boule vanille, 1 boule chocolat ou café, chocolat ou sirop de café, chantilly

Dame blanche

6,50 €

2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

Banana split

6,80 €

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, chocolat chaud, chantilly

Poire Belle-Hélène

6,80 €

2 boules vanille, poire pochée, chocolat chaud, chantilly

Coupe colonel

6,80 €

2 boules citron, vodka

Coupe After-eight

6,80 €

2 boules menthe-chocolat, chocolat chaud, chantilly



PETIT POT DE BEURRE

Petit pot de beurre,

Quand te dépetit pot de beurreriseras-tu ?

Je me dépetit pot de beurreriserai

Quand tous les petits pots de beurre

Seront dépetit pot de beurrerisés

(à dire le plus vite possible !)

Afin de satisfaire vos papilles, tous nos produits sont sélectionnés au plus proche de chez vous et préparés par notre chef *David Autret* et son équipe.

Bon appétit !

Quelques -uns de nos fournisseurs :

- Les viviers de Bassinic (Plouguerneau),
- Les viviers de Prat-ar-coum (Lannilis),
- Les fromages de chèvre de L'Aber-Benoît (Lannilis),
- L'atelier Ty room (L'Aber Wrac'h),
- Le miel des Abers (Landéda),
- La brasserie D'istribilh (Plouider),
- Le moulin de Coat-Merret (Lanhouarneau),
- Les glaces des Alpes : Maitre artisan glacier,
- La flore d'Arrhée (Plounéour-Ménez) ...

